This is a preview - click here to buy the full publication

NORME INTERNATIONALE
INTERNATIONAL STANDARD

CEI
IEC
619

Deuxième édition
Second edition
1993-02

Appareils électriques pour la préparation de la nourriture – Méthodes de mesure

Electrically operated food preparation appliances – Measuring methods

© CEI 1993 Droits de reproduction réservés — Copyright – all rights reserved

Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

No part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from the publisher.

Bureau Central de la Commission Electrotechnique Internationale 3, rue de Varembé Genève, Suisse

Commission Electrotechnique Internationale
International Electrotechnical Commission
Международная Электротехническая Комиссия

CODE PRIX
PRICE CODE U

Pour prix, voir catalogue en vigueur
For price, see current catalogue

This is a preview - click here to buy the full publication

Publication 619 de la CEI
(Deuxi me dition - 1993)

Appareils lectriques pour la pr paration et la nourriture – M thodes de mesure

IEC Publication 619
(Second edition - 1993)

Electrically operated food preparation appliances – Measuring methods

C O R R I G E N D U M 1

Page de couverture, page 6 et page 8

Remplacer le titre de cette publication par le titre suivant:

Appareils lectriques pour la pr paration de la nourriture – M thodes de mesure de l'aptitude la fonction

Cover page, page 7 and page 9

Replace the title of this publication by the following:

Electrically operated food preparation appliances – Methods for measuring the performance

Juillet 1993

July 1993

This is a preview - click here to buy the full publication

SOMMAIRE

Pages

AVANT-PROPOS 6

Articles

1 Domaine d'application et objet 8
1.1 Domaine d'application 8
1.2 Aspects exclus du domaine d'application 8
2 Références normatives 8
3 Définitions 8
4 Liste des mesures 10
5 Conditions générales de mesures 12
5.1 Généralités 12
5.2 Alimentation électrique 12
5.3 Température ambiante 12
5.4 Mouvement des appareils portatifs 14
5.5 Type du bol 14
5.6 Ingrédients 14
5.7 Essais préliminaires 14
5.8 Température de cuisson au four 14
6 Battre les blancs d'oeufs en neige 14
6.1 Ingrédients 14
6.2 Mode opératoire 16
6.3 Volume spécifique 16
6.4 Résultats 16
7 Fouetter la crème 16
7.1 Ingrédients 16
7.2 Mode opératoire 18
7.3 Mesure du volume spécifique 18
7.4 Résultats 18
8 Battre 18
8.1 Ingrédients 18
8.2 Mode opératoire 20
8.3 Résultats 20
9 Réaliser un mélange lourd 22
9.1 Ingrédients 22
9.2 Mode opératoire 22
9.3 Résultats 24

This is a preview - click here to buy the full publication

CONTENTS

Page

FOREWORD 7

Clause

1 Scope and object 9
1.1 Scope 9
1.2 Aspects excluded from the scope 9
2 Normative references 9
3 Definitions 9
4 List of measurements 11
5 General conditions for measurements 13
5.1 General 13
5.2 Electrical supply 13
5.3 Ambient temperature 13
5.4 Movement of hand-held machines 15
5.5 Type of bowl 15
5.6 Ingredients 15
5.7 Preliminary tests 15
5.8 Baking temperature 15
6 Whisking 15
6.1 Ingredients 15
6.2 Procedure 17
6.3 Specific volume 17
6.4 Result 17
7 Whipping cream 17
7.1 Ingredients 17
7.2 Procedure 19
7.3 Measurement of specific volume 19
7.4 Result 19
8 Beating 19
8.1 Ingredients 19
8.2 Procedure 21
8.3 Result 21
9 Heavy mixing 23
9.1 Ingredients 23
9.2 Procedure 23
9.3 Result 25

This is a preview - click here to buy the full publication

Articles Pages

10 Mélange/Malaxer 24
10.1 Ingrédients 24
10.2 Mode opératoire 24
10.3 Résultats 26
11 Pétrir 26
11.1 Ingrédients 26
11.2 Mode d'emploi 26
11.3 Résultats 28
12 Mixer/Réduire en purée 28
12.1 Ingrédients 28
12.2 Mode d'emploi 28
12.3 Résultats 28
13 Emulsionner 30
13.1 Ingrédients 30
13.2 Mode opératoire 30
13.3 Résultats 30
14 Hacher 30
14.1 Hacher de la viande 30
14.2 Hacher les oignons 32
14.3 Hacher les amandes 32
15 Trancher 34
15.1 Trancher les carottes 34
15.2 Trancher les concombres 36
15.3 Trancher les poireaux 38
16 Râper 38
16.1 Râper les carottes 38
16.2 Râper du fromage 40
17 Couper des frites 42
17.1 Ingrédients 42
17.2 Mode opératoire 42
17.3 Résultats 42
18 Centrifuger 44
19 Presser les agrumes 44
20 Moudre du café avec un moulin à broyeur ou à couteaux 44
21 Eclaboussement 44
22 Débordement 44
23 Nettoyage 44
Annexe A Ingrédients utilisés pour l'établissement de la présente norme 48

This is a preview - click here to buy the full publication

Clause Page

10 Mixing 25
10.1 Ingredients 25
10.2 Procedure 25
10.3 Result 27
11 Kneading 27
11.1 Ingredients 27
11.2 Procedure 27
11.3 Result 29
12 Blending/Pureeing 29
12.1 Ingredients 29
12.2 Procedure 29
12.3 Result 29
13 Emulsifying 31
13.1 Ingredients 31
13.2 Procedure 31
13.3 Result 31
14 Chopping 31
14.1 Chopping of meat 31
14.2 Chopping of onions 33
14.3 Chopping of almonds 33
15 Slicing 35
15.1 Slicing of carrots 35
15.2 Slicing of cucumber 37
15.3 Slicing of leeks 39
16 Shredding 39
16.1 Shredding of carrots 39
16.2 Shredding of cheese 41
17 French fries chipping 43
17.1 Ingredients 43
17.2 Procedure 43
17.3 Result 43
18 Juice separation 45
19 Citrus juice extraction 45
20 Coffee milling and grinding 45
21 Splashing 45
22 Spillage 45
23 Cleaning 45
Annex A Ingredients used for the purpose of this standard 49

This is a preview - click here to buy the full publication

COMMISSION ÉLECTROTECHNIQUE INTERNATIONALE

APPAREILS ÉLECTRIQUES POUR LA PRÉPARATION DE LA NOURRITURE – MÉTHODES DE MESURE

AVANT-PROPOS

1) La CEI (Commission Electrotechnique Internationale) est une organisation mondiale de normalisation composée de l'ensemble des comités électrotechniques nationaux (Comités nationaux de la CEI). La CEI a pour objet de favoriser la coopération internationale pour toutes les questions de normalisation dans les domaines de l'électricité et de l'électronique. A cet effet, la CEI, entre autres activités, publie des Normes internationales. Leur élaboration est confiée à des comités d'études, aux travaux desquels tout Comité national intéressé par le sujet traité peut participer. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec la CEI, participent également aux travaux. La CEI collabore étroitement avec l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO), selon des conditions fixées par accord entre les deux organisations.
2) Les décisions ou accords officiels de la CEI en ce qui concerne les questions techniques, préparés par les comités d'études où sont représentés tous les Comités nationaux s'intéressant à ces questions, expriment dans la plus grande mesure possible un accord international sur les sujets examinés.
3) Ces décisions constituent des recommandations internationales publiées sous forme de normes, de rapports techniques ou de guides et agréées comme telles par les Comités nationaux.
4) Dans le but d'encourager l'unification internationale, les Comités nationaux de la CEI s'engagent à appliquer de façon transparente, dans toute la mesure possible, les Normes internationales de la CEI dans leurs normes nationales et régionales. Toute divergence entre la norme de la CEI et la norme nationale ou régionale correspondante doit être indiquée en termes clairs dans cette dernière.

La Norme internationale CEI 619 a été établie par le sous-comité 59G: Petits appareils de cuisine, du comité d'études 59 de la CEI: Aptitude à la fonction des appareils électro-domestiques.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition parue en 1978 et l'amendement 1 (1992). Elle constitue une révision technique.

Le texte de cette norme est issu des documents suivants:

DIS	Rapport de vote
59G(BC)25	59G(BC)33

Le rapport de vote indiqué dans le tableau ci-dessus donne toute information sur le vote ayant abouti à l'approbation de cette norme.

L'annexe A fait partie intégrante de cette norme.

This is a preview - click here to buy the full publication

INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION

ELECTRICALLY OPERATED FOOD PREPARATION APPLIANCES – MEASURING METHODS

FOREWORD

1) The IEC (International Electrotechnical Commission) is a worldwide organization for standardization comprising all national electrotechnical committees (IEC National Committees). The object of the IEC is to promote international cooperation on all questions concerning standardization in the electrical and electronic fields. To this end and in addition to other activities, the IEC publishes International Standards. Their preparation is entrusted to technical committees; any IEC National Committee interested in the subject dealt with may participate in this preparatory work. International, governmental and non-governmental organizations liaising with the IEC also participate in this preparation. The IEC collaborates closely with the International Organization for Standardization (ISO) in accordance with conditions determined by agreement between the two organizations.
2) The formal decisions or agreements of the IEC on technical matters, prepared by technical committees on which all the National Committees having a special interest therein are represented, express, as nearly as possible, an international consensus of opinion on the subjects dealt with.
3) They have the form of recommendations for international use published in the form of standards, technical reports or guides and they are accepted by the National Committees in that sense.
4) In order to promote international unification, IEC National Committees undertake to apply IEC International Standards transparently to the maximum extent possible in their national and regional standards. Any divergence between the IEC Standard and the corresponding national or regional standard shall be clearly indicated in the latter.

International Standard IEC 619 has been prepared by sub-committee 59G: Small kitchen appliances, of IEC technical committee 59: Performance of household electrical appliances.

This second edition cancels and replaces the first edition issued in 1978 and its amendment 1 (1992). It constitutes a technical revision.

The text of this standard is based on the following documents:

DIS	Report on Voting
59G(CO)25	59G(CO)33

Full information on the voting for the approval of this standard can be found in the report on voting indicated in the above table.

Annex A forms an integral part of this standard.

This is a preview - click here to buy the full publication

APPAREILS ÉLECTRIQUES POUR LA PRÉPARATION DE LA NOURRITURE – MÉTHODES DE MESURE

1 Domaine d'application et objet

1.1 *Domaine d'application*

La présente Norme internationale s'applique aux appareils électriques pour la préparation des aliments, à usage domestique.

Cette norme a pour but d'énoncer et de définir les méthodes d'essai permettant d'évaluer les fonctions réalisables avec des appareils électriques de préparation des aliments à usage domestique, intéressant l'utilisateur, et de donner des lignes directrices pour l'évaluation des résultats d'essai.

En tenant compte du faible degré de précision et de répétabilité, dû aux variations dans le temps et à l'origine des matières et ingrédients utilisés pour les essais et à l'influence du jugement subjectif des personnes réalisant les essais, les méthodes d'essai décrites sont plus fiables utilisées pour des essais comparatifs réalisés dans à peu près le même temps, dans le même laboratoire par le même opérateur, avec les mêmes ustensiles, plutôt que pour essayer des appareils uniques dans différents laboratoires.

Comme il n'y a pas de définition d'un four de taille donnée, et comme plusieurs essais nécessitent la cuisson du produit final dans le but de déterminer le volume, on peut s'attendre à une variation dans les résultats entre les fours utilisés. Il convient que tous les essais comparatifs soient réalisés dans le même four.

1.2 *Aspects exclus du domaine d'application*

Cette norme ne traite pas de la sécurité.

Elle ne s'applique pas aux appareils destinés exclusivement à un usage commercial ou industriel.

L'attention est attirée sur le fait que, parfois, le même résultat peut être obtenu en utilisant différentes fonctions.

2 Références normatives

Sans objet.

NOTE - D'autres articles qui comprendront les références normatives seront développés ultérieurement.

This is a preview - click here to buy the full publication

ELECTRICALLY OPERATED FOOD PREPARATION APPLIANCES – MEASURING METHODS

1 Scope and object

1.1 *Scope*

This International Standard applies to electrically operated food preparation appliances for household use.

The purpose of this standard is to state and define test methods of measuring the functions that can be carried out by means of household electrical food preparation appliances, which are of interest to the user and to give some guidelines for the evaluation of test results.

Taking into account the lower grade of accuracy and repeatability, due to variations in time and origin of test materials and ingredients and to the influence of the subjective judgement of test operators, the described test methods may be applied more reliably for comparative testing of a number of appliances at approximately the same time, in the same laboratory, by the same operator and with the same utensils, rather than for testing of single appliances in different laboratories.

As there is no definition of a given type or size of oven, and as a number of the tests involve baking of the final product in order to make a determination of volume, a variation in results can be expected between ovens used. All comparative tests should be undertaken in the same oven.

1.2 *Aspects excluded from the scope*

This standard is not concerned with safety.

It does not apply to appliances designed exclusively for commercial or industrial use.

Attention is drawn to the fact that sometimes the same result may be obtained using different functions.

2 Normative references

Void.

NOTE - Other clauses which include normative references will be developed later.